

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*15 de noviembre de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

AEMO: El coste de producción de aceite de oliva en España oscila entre 2,81-4,61 euros por kilo.

La cosecha de aceite de oliva en España superará el promedio de la última década según la FAO.

La Interprofesional recuerda la obligación de presentar los aceites de oliva correctamente envasados en la restauración.

El COI entrega los Premios Mario Solinas del hemisferio sur.

El Instituto de la Grasa celebra su XXXIX Asamblea de Miembros.



# AEMO: El coste de producción de aceite de oliva en España oscila entre 2,81-4,61 euros por kilo

El coste de producción de aceite de oliva en España oscila entre los 2,81 euros por kilo del olivar en seto de regadío hasta los 4,61 euros por kilo del olivar de montaña. Así lo confirma un estudio presentado por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) con datos actualizados de 2023.

AEMO ha calculado los costes totales, no sólo de explotación para la obtención de aceite de oliva en los distintos escenarios de cultivo, sino también incluyendo la renta de la tierra y los costes de amortización de la plantación.

El cálculo de los costes de producción del aceite incluye la renta de la tierra y los costes de amortización.

En consecuencia, el texto constata que producir un kilo de aceite de oliva en España va desde los 2,81 euros por kilo del olivar en seto de regadío y los 4,61 euros por kilo del olivar de montaña, pasando por los 3-4 euros en olivares tradicionales de baja pendiente, según sean de regadío o secano.

La Asociación ha destacado los «altos costes propios de un cultivo leñoso como el olivar» en un contexto en el que se está produciendo «una bajada demasiado acelerada de los precios del aceite en origen, que no debería nunca desembocar en los precios finales de hace pocas campañas y que se situaron por debajo de estos altos costes».

## Conclusiones del estudio

Entre las conclusiones más relevantes del estudio, según AEMO, señalan que los costes de explotación del cultivo del olivo y de la obtención derivada de un kilogramo de aceite son, en general, altos si se comparan con los precios que marca el producto en origen promedio de las últimas 10 campañas.

Los costes de explotación del cultivo del olivo y de la obtención derivada de un kilogramo de aceite son, en general, altos.



Además, existen diferencias significativas en los costes de producción entre los distintos sistemas de cultivo, resultando, como era de esperar, los sistemas intensivo y superintensivo los más ajustados debido a que su mecanización optimiza la producción.

Por último, la subida de costes unitarios en la campaña 2023, respecto al último estudio publicado en 2020, han sido de 9% salariales, 71% inputs agrarios (fertilizantes, fitosanitarios, etc) y 39% la energía. Todo esto supone una subida de costes medios de explotación, en sólo tres años, superior al 32%.

Fuente: [Agropopular](#)

## La cosecha de aceite de oliva en España superará el promedio de la última década según la FAO

Las condiciones actuales apuntan a que la cosecha de este año de aceite de oliva en España superará el promedio de la última década, aunque los precios altos seguirán limitando su consumo global, asegura un informe presentado este jueves por la organización de la ONU para la Agricultura y Alimentación (FAO).

La publicación bianual que la FAO dedica a los alimentos básicos incluye en su edición publicada este jueves una investigación sobre el aumento del precio del aceite de oliva y la disminución de su producción en los últimos años, y se centra en el caso de Jaén, donde los precios se han triplicado en los últimos tres años.

El informe atribuye el descenso de la producción a las altas temperaturas, que obligan a los olivos a conservar parte del agua que reciben para funciones vitales en lugar de para producir fruto, un fenómeno que provocó una bajada de casi el 50 % de la producción durante dos años consecutivos en España.

«Las condiciones actuales apuntan a que la cosecha de aceite de oliva de España en 2024 superará el nivel promedio de los últimos 10 años», se indica en el documento.

La economista de la FAO Di Yang recomienda a los productores que consideren «prácticas más sostenibles de gestión de agua y del suelo» e insta a los gobiernos a ofrecerles apoyo, «dado el gran

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA  
SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

les.kubota-eu.com / @kubotain / #kubota

For Earth, For Life  
Kubota



potencial de expansión de las explotaciones de aceite de oliva».

Además, el organismo de la ONU alerta de que el consumo mundial de aceites vegetales podría superar el volumen de producción y provocar la reducción de los inventarios por segunda temporada consecutiva.

En cuanto a sus pronósticos actualizados sobre los principales alimentos básicos, se espera que disminuya la producción de trigo y cereales, y aumente la de arroz, cuyas cosechas podrían alcanzar cifras récord que permitiesen un incremento del consumo global y de hasta un 1,5% en los países con déficit alimentario e ingresos bajos.

También se prevé una subida moderada de la producción de carne y productos lácteos y de las explotaciones pesqueras, y un descenso de la de azúcar, colza y semillas de girasol.

### **La factura global de importación superará los 2 billones de dólares**

En el informe presentado este jueves, la FAO también pone de manifiesto un incremento de los precios de las importaciones y pronostica que en 2024 la factura global de importación superará los 2 billones de dólares, un 2,2% respecto a 2023, y un 4,4 % en los países más ricos.

El incremento estará impulsado por la subida de precio del café, el té y el cacao, cuyos gastos de importación aumentarán un 22, 9%, así como por el alza de costes de importación de frutas y verduras.

Los precios del cacao alcanzaron casi cuatro veces su promedio de la última década a principios de este año, los del café casi se duplicaron, y los del té subieron un 15% por encima de sus niveles habituales.

Estas importaciones, señala la FAO, juegan un papel crucial en la economía de muchos países, como Burundi o Etiopía, donde los ingresos por la exportación del café suelen cubrir cerca del 40% de sus respectivas facturas de importación de alimentos.

Fuente: [Agronegocios](#)

**Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar**

**bioland**  
ENERGY

**GRUPO**  
oleícola **jaén**

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)  
(+34) 953.68.08.15 - bioland@grupoleicolajaen.com



# La Interprofesional recuerda la obligación de presentar los aceites de oliva correctamente envasados en la restauración

Castilla y León ha acogido el XX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y el VIII Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid, "una oportunidad fantástica para hacer llegar los mensajes de Aceites de Oliva de España a cocineros y restauradores", según ha informado [la Interprofesional del Aceite de Oliva Español](#), patrocinadora de este certamen. En esta ocasión, la organización ha recuperado la campaña "Peeerdona!!!" con el objetivo de recordar nuevamente entre los establecimientos de hostelería y restauración la obligación de presentar en las salas los aceites de oliva correctamente envasados y etiquetados para garantizar la máxima calidad y autenticidad.

El numeroso público -con notable presencia de alumnos de hostelería- que se ha dado cita en la sede de ambos certámenes, así como los que pudieron seguirlo on line, vieron la campaña protagonizada por el chef Diego Guerrero, que recordaba que un buen establecimiento tiene que cuidar a sus clientes, también con una correcta presentación de los aceites de oliva. Además, los cocineros de ambos certámenes han tenido a su disposición aceite de oliva virgen extra de España para elaborar sus creaciones.

Este certamen, desde hace ocho años, tiene también una enorme proyección internacional, gracias al Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid.

Aceites de Oliva de España lleva desde su primera edición patrocinando el Primer Premio a la Mejor Tapa. El campeonato, celebrado este miércoles en Valladolid tras el XX Concurso Nacional de Tapas, ha contado con 16 finalistas. Los países de origen de los 15 cocineros extranjeros que han competido en Valladolid, junto con el representante español, han sido el destino del 60% de las exportaciones españolas a todo el mundo en 2023.

El jurado, presidido por Oriol Castro, del restaurante Disfrutar Barcelona, ha elegido "Pucela Roll", del chef Teo Rodríguez, del restaurante Trasto de Valladolid, como la mejor tapa del Campeonato Mundial. Propuesta que se hizo con el "Premio Aceites de Oliva de España" y un cheque valorado en 10.000 euros. Esta tapa ha consistido en un hojaldre relleno de un guiso de lechazo, que ha representado a España un año más tarde de hacerse con el premio nacional.



La organización ha estado representada en la entrega de premios por el tesorero de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Juan Ignacio Senovilla, y la gerente de la organización, Teresa Pérez.

A la ganadora del campeonato mundial, le han acompañado en el palmarés la tapa “Edén”, del cocinero francés Ludovic Cruz Mangel, del restaurante galo Lenôtre; y “Sincretismo”, del chef español Alfonso Rodríguez, del restaurante Locavore NXT, de Indonesia.

Por su parte, el jurado del Concurso Nacional, presidido por el chef Toño Pérez, del restaurante Atrio, ha otorgado al chef Íñigo Tizón, del restaurante Gran Sol de Hondarribia (Guipúzcoa), con su tapa “Los lunes al sol”, el primer premio del XX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas.

El “Accésit Aceites de Oliva de España” ha sido para Enrique Fernández Lacalle, del restaurante Meraki Gastrobar, en Nájera (La Rioja), por su tapa “No me comas la Oreja”.

Fuente: [Mercacei](#)

## El COI entrega los Premios Mario Solinas del hemisferio sur

El auditorio del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) en Montevideo ha acogido la ceremonia de entrega de los Premios a la Calidad Mario Solinas del hemisferio sur, que en su primera edición han premiado a los aceites de oliva vírgenes extra de más alta calidad de esta parte del planeta, y que pone de relieve el creciente interés por el sector del aceite de oliva y las aceitunas de mesa entre los países de esta zona.

En total, participaron en el concurso 26 aceites de oliva vírgenes extra de alta calidad de cuatro países: Argentina, Australia, Brasil y Uruguay.



## Ganadores

### Primer Premio

- Verde intenso: Colinas de Garzón / Agroland S.A - Montevideo - Uruguay
- Verde medio: Isanbaz IVC (Obra Don Bosco) – Mendoza - Argentina
- Verde ligero: Estância das Oliveiras – Viamão – RS - Brasil
- Maduro: Pique Roto - DPTO Florida - Uruguay

### Segundo Premio

- Verde medio: Madebar S.A – José Ignacio - Uruguay

En la ceremonia participaron el director ejecutivo del COI, Jaime Lillo, y la Jefa de la Unidad de Normalización e Investigación, Mercedes Fernández, así como Gonzalo Aguirre, presidente de la Asociación Oleícola del Uruguay (ASOLUR), y Ruperto Long, director del LATU.

El COI destacó la importancia de promover la producción de aceites de oliva vírgenes extra de alta calidad, y subrayó su compromiso de fomentar un sector oleícola sostenible a nivel mundial, en consonancia con los Premios de Calidad Mario Solinas en el Hemisferio Sur, puestos en marcha para dar cabida a diferentes períodos de cosecha entre hemisferios.

Asimismo, Mercedes Fernández aprovechó la oportunidad para explicar el proceso técnico, las reglas y las categorías del concurso, así como para presentar la composición del jurado internacional para esta edición inaugural del hemisferio sur. Además, durante el acto, visitó algunas de las almazaras premiadas.

Fuente: [Olimerca](#)

## El Instituto de la Grasa celebra su XXXIX Asamblea de Miembros

Un año más, el Instituto de la Grasa organiza su ya tradicional Asamblea de Miembros. Este evento, que se viene realizando de forma bienal desde 1969 y alcanza ya su edición XXXIX, tendrá lugar los



días 3 y 4 de diciembre y tiene por objeto poner en contacto a los distintos actores que participan en el ámbito de los lípidos de uso alimentario, derivados de plantas oleaginosas, especialmente la aceituna de mesa, así como del sector agroalimentario en general.

A lo largo de las dos jornadas se llevarán a cabo distintas ponencias y mesas redondas con temas de interés y actualidad para el sector.

### Primera jornada

Tras la inauguración de la Asamblea, la primera sesión titulada “Desde la Biología Molecular hasta el Etiquetado: Nuevas Perspectivas en los Aceites Vegetales”, contará con la participación de Joaquín J. Salas, del IG-CSIC, que hablará de “Bioquímica y Biología Molecular Vegetal: de la investigación básica a las aplicaciones”; José Manuel Martínez-Rivas, también del IG-CSIC, que tratará el Incremento del contenido en aceite de la aceituna mediante aproximaciones moleculares; y María del Carmen Millán, también miembro del IG-CSIC, que abordará el Etiquetado Nutricional y Saludable de los AOVEs en la Unión Europea.

A continuación, la primera mesa redonda, debatirá la “Actualidad en Calidad y Seguridad de Aceites y Grasas”, y contará con la participación de Diego L. García González, Wenceslao Moreda y Joaquín Velasco, todos miembros del del IG-CSIC.

La segunda mesa redonda tratará el “Procesamiento de Aceites y Grasas: Presente y Futuro” y en ella participarán María Victoria y Guillermo Rodríguez, del IG-CSIC, y María Valdivia Muñoz, de Grupo Interóleo.

### Segunda jornada

La segunda jornada de la Asamblea arrancará con una sesión en la que se hablará de “Valorización de coproductos y subproductos” y contará con la participación de Aránzazu García, del IG-CSIC, Amel Hamdi, de Tecnofood I+D Soluciones, Rafael Guillén, del IG-CSIC, Julio Frías Martínez, de G2G Algae Solutions, y Justo J. Pedroche Jiménez, del IG-CSIC.

A continuación, se abordará la “Alimentación más saludable: fitoquímicos”, de la mano de Antonio Lama y Alejandra Bermúdez, ambos del IG-CSIC.





Tras una pausa, se abordará la “Incidencia del consumo de Aceite de Oliva en prediabetes”, tema que tratará Javier Bermúdez Pérez, de UMA Appistaco, para seguir con “Producción y comercialización del pistacho”, que abordará José Luis de Roj, de la Asociación de productores de pistacho.

La última sesión de la Asamblea se dedicará a “Aceitunas: actualidad, calidad, mejoras e influencia del cambio climático”, en la que intervendrán Antonio de Mora, de Asemesa, Concepción Romero, del IG-CSIC Machine Learning, Francisco Noé Arroyo, del IG-CSIC, y Antonio Benítez, de Oleica.

Los interesados en asistir pueden inscribirse [PINCHANDO AQUÍ](#).

Fuente: [Olimerca](#)



**LABORATORIO unaproliva**

**LABORATORIOS UNAPROLIVA SOCIEDAD ANONIMA**  
NIF/CIF A-23319619  
Domicilio: Pol.Ind.Los Olivares C/Mancha Real Parc 38 23009 JAEN  
Telefono 953 240 530 Movil 601 430 255  
Correo Electronico: Lab@laboratoriounaproliva.com  
www.laboratoriounaproliva.com

**Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva**

**NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ**